MARLEY SPOON



RS Hähnchenschenkel à l'Orange

auf Pastinakenpüree mit Radicchio-Käse-Salat

ca. 1h 4 Portionen

Weihnachtsessen auf Französisch bedeutet, eine fruchtig-würzige Orangensauce über saftige Hähnchenschenkel zu träufeln und diese auf einem köstlichen Pastinakenpüree zu servieren. Ein potenzieller Klassiker, der deine Geschmacksknospen in festliche Stimmung bringen wird. Als angemessene Beilage kommt heute ein feiner Radicchio-Käse-Salat auf den Tisch. Joyeux Noël!

Was du von uns bekommst

- 4 Pastinaken
- 2 unbehandelte Orangen
- 4 Hähnchenschenkel
- 1 roter Chicorée
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [1]

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch [1]
- 2EL Butter [1]
- 2TL Senf [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Enthält: **Milch** (1), **Senf** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier

Nährwertangaben pro Portion
Energie 708kcal, Fett 46.6g, Kohlenhydrate 28.4g, Eiweiß 41.7g



1. Pastinaken schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Pastinaken** schälen und in 2–3cm große Stücke schneiden.



2. Sauce anrühren

Die **Orangen** halbieren und **zwei Hälften** auspressen, die **übrigen Hälften** in Scheiben schneiden. Den **Orangensaft** mit 3EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, 2TL Senf und je 1TL Salz und Pfeffer verrühren und in eine große Auflaufform gießen.



3. Fleisch backen

Das **Fleisch** mit Küchenpapier trocken tupfen und in der Auflaufform mit der **Orangensauce** einreiben. Die **Orangenscheiben** auf dem Boden der Auflaufform verteilen, das **Fleisch** mit der Hautseite nach unten darauflegen und ca. 15Min. im Ofen backen.



4. Salat vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf leicht gesalzenes Wasser für die **Pastinaken** zum Kochen bringen. Den **Radicchio** längs in dünne Streifen schneiden, dabei den **Strunk** entfernen. Nach ca. 15Min. Backzeit das **Fleisch** wenden, mit dem **Bratensaft** übergießen und weitere 20–25Min. backen, bis das **Fleisch** gar ist.



5. Püree zubereiten

Die **Pastinaken** in das kochende Wasser geben und in 10–12Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen, dann in einem hohen Gefäß mit 2EL Butter, 200ml Milch und je ½TL Salz und Pfeffer glatt pürieren. Bis zum Servieren warm halten.



6. Fertigstellen & servieren

2EL Bratensaft mit 2EL Balsamicoessig verrühren und etwas abkühlen lassen, dann mit dem **Radicchio** und dem **Käse** vermengen. Das **Fleisch** auf dem **Pastinakenpüree** anrichten und mit den **Orangenscheiben** garnieren. Mit dem **Radicchiosalat** als Beilage servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**